

Un esprit

L'approche d'un développement à visage humain :

- ⇒ **Global**, concernant tout l'homme et tous les hommes ;
- ⇒ **Ascendant**, partant d'initiatives à la base, valorisant les ressources locales ;
- ⇒ **Communautaire**, où chacun s'implique de façon personnelle et collective;
- ⇒ **Développant** des synergies nouvelles Sud - Sud et Sud - Nord ;
- ⇒ **Favorisant** les échanges de connaissances, compétences et valeurs.



Formation professionnel :
cuisine et pâtisserie



Transformation de produits agro - alimentaires :
Sauce tomate - Jus de mangue ...

Téléphone : 00 229 97 83 30 11 -
00 229 95 08 21 25
Messagerie : cefodie@gmail.com



ASSOCIATION POUR LA
FORMATION EN
DEVELOPPEMENT HUMAIN

*Apprendre, entreprendre et
transmettre*

CENTRE DE FORMATION POUR LE DEVELOPPEMENT
DE L'INITIATIVE ENTREPRENEURIALE



Téléphone : 00 229 97 83 30 11
00 229 95 08 21 25
Messagerie : cefodie@gmail.com



Un lieu de vie et d'accueil

Pour la formation, l'échange et le partage localement et au-delà

Pour la recherche, l'innovation et la réflexion

Inséré dans le milieu, porteur d'une dynamique de développement dans l'environnement semi-urbain / semi-rural de Zinvié.

Cinq unités de production et d'action - étroitement liées :

Un Jardin pour une production maraîchère du Bien-Être basée sur l'agroécologie et la permaculture,

Un Restaurant local, Restaurant Asfo Bien - Être pour un accueil interne et externe,

Un Laboratoire, pour la transformation de produits agricoles

Un pôle accueil, les Cases Asfo Bien - Être, pour favoriser rencontres et échanges,

Un centre de formation technique et professionnel

Les Cases Asfo Bien - Être,

Accueil :

Les renseignements sont disponibles au Restaurant - Bar Asfo bien - Être situé à Zinvié, ouvert de mardi à dimanche de 9 h à 22 h

Les cases Asfo bien - Être disposent de :

- deux chambres à deux lits superposés ;
- d'une chambre à un lit à deux (2) places ;
- D'une paillotte ;
- D'un restaurant - Bar Asfo Bien - Être ;
- D'espaces de détente sous les manguiers.

Tarif :



- Chambre à deux lits superposés :
Seul : 4 000 F CFA et
Deux : 6000 F CFA
- Chambre à un lit de deux places : 5 000 F CFA

Prévoir ses effets de toilette (Serviette ...) et de literie (drap, ...)

Les chambres sont ventilées et disposent chacune de douche et WC

Petit déjeuner : 1 000 F CFA



Restaurant Bar Asfo Bien - Être

Sauces : Jus de tomate, Monyo, Sauce tomate avec ou sans crinclin, Tchiao ; Amanvivè, Fotètè, Assrokui, Arachide

Accompagnement : Pâte blanche- Pâte rouge- pâte de cossette d'igname - Frite - Akassa- Piron -Couscous - Riz - Spaghetti - Atchièkè - aloco.

Autre : Chawama

Boissons : Produits SOBEBRA, Vins, Jus naturels et autres boissons.

Carte de menu disponible sur place